ANNO VI.

SABBATO
16. OTTOB.

N.° 29.

1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE
DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA

SOMMARIO. Enologia. *Per la conservazione del vino. (Specchio di pareri che si ritengono valevoli).* — Orticoltura. *Prezzemolo per l' inverno.* — Agricoltura. *Sulla coltivazione del grano a solchetti.* — Varietà. *IX. Congresso degli Scienziati Italiani in Venezia.* (continuazione e fine).

ENOLOGIA

PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO

SPECCHIO DI PARERI CHE SI RITENGONO VALEVOLI.

Dalle molte osservazioni fatte pel lungo periodo d' anni, dal 1807 in poi, pei molti accidenti avvenutimi, per le esperienze ripetute in più occasioni, ed in più località e tempi, e per ricerche fatte sul conservarsi o meno il vino, ho acquistato persuasione grande, che le seguenti pratiche ed avvertenze possono assai influire sul giovamento di tal conservazione. Perciò azzardo di presentarle al pubblico, non come precetti, ma acciocchè i migliori e più profondi conoscitori volendo, possano esaminarle per conoscere, per quanto è possibile, per qual ragione potessero giovare, e meglio prescriverle. Queste massime, e pratiche non sono difficili di attivare, se non in tutta la massa della vendemmia, almeno in una parte, più o meno in grande secondo le circostanze.

I. Momento per vendemmiare. — Si considera molto influire il raccogliere l' uva, quando si ritiene essere giunta al punto di maturazione, e piuttosto prima che dopo, poichè questa, come tutto in natura, subito che ha toccato l' ultimo grado di maturazione, comincia tosto lo stadio del patimento od alteramento; e ciò perchè avendo osservato, che quando per le varie circostanze viene raccolta l' uva in tale stato, in quel vino succedono meno malanni; è vero che così operando il vino non riesce tanto grato fin dal principio, ma in seguito si fa buono; poichè fu osservato che i vini fatti con quell' uva, e usate le pratiche che seguono, nella primavera, quando si pongono in moto divengono molte volte migliori.

II. Cure da usarsi nel vendemmiare. — Si debbono in prima vendemmiare quelle uve, che per esser troppo coperte dal fogliame, o per qualunque altra natura

d'ingombro, che gli toglie la voluta ventilazione, sono quindi mancanti di quel grado di maturità che dovrebbero avere come ha il resto del frutto, e scrupolosamente poi togliere quella che fosse marcita per qualunque causa.

Sono intimamente convinto, che il vino fatto con uva al suddetto punto di maturazione, nutrita sempre in libera e piena ventilazione, sana e netta, e senza nessuna causa che gli tolga la robustezza naturale, e si usino quelle pratiche che in seguito indicherò, sia impossibile che vada a male in nessuna stagione. Meglio assai poi sarà che l'uva sia nutrita da viti dirette, e potate secondo la di loro natura, onde si conservi anche la naturalezza vera dell'uva, e non altrimenti come viene praticato in generale. La robustezza del frutto e grado di maturazione è il massimo fatto, e ritengasi il più importante in vinicultura da calcolarsi, il quale da nessuno per quanto sappia venne indicato come cosa assolutamente necessaria abbenchè deve valere più che non le centinaja di pratiche sull'argomento prescritte da usarsi al vino dopo imbottato.

D'altronde penso che sia pressochè inutile ogni altro tentativo si faccia per conservare quel vino fatto con uve vendemmiate troppo tardi, tranne poche eccezioni, massime se nutrite in non libera ventilazione ed in vigne difettose. Mi pare di esser certo che alla fine i vinicoltori verranno a conoscere, che questo è il punto principalissimo per la conservazione del vino. In quest'anno potrebbesi fare degli esperimenti, scegliendo una qualche vigna scevra dei sudetti difetti, e vendemmiando come, e quando si disse; questo consiste in ciò, che ciascuno può adottare. Osservisi come le molte vigne delle nostre Provincie sono in pessima condizione riguardo alla robustezza d'uva che unita alle forme, e tempo di raccoglierla ed altro forse si verrà a conoscere le cause più da temere che producano i malanni nel vino.

Hassi molta persuasione, che dalla vigna ben disposta in ogni rapporto, si ottiene anche la buona qualità di vino, e grande probabilità che non si guasti. Quanto più i terreni sono pingui, tanto più è indispensabile sapere disponere l'impianto, e conoscere all'uopo la potatura delle viti ec.

Pigiatura. — Si pensa utile lasciare che prima di pigiare l'uva, essa s'intiepidisca bene, ma non troppo a lungo scaldare, e di non pigiarla oltre quanto basta per estrarne il mosto (vi è il caso, ma raro, che va bene pigiarla fortemente per ottenere il colore, il qual però non influisce in bene pella conservazione); e per la pratica si può usare quella generalmente adottata.

Fermentazione e Svinatura. — Ritengo essere buonissima cosa che il pigiatore sia molto ventilato giorno e notte (non si tema per ciò il maggiore asciugamento); e si procuri che le vinacce coprano il vino con eguale spessore e sofficità. Il tino deve essere coperto in modo che le vinacce si trovino tutte affatto immerse nel vino. Molti temeranno che in tal modo si perda molto vino, ma invece se ne perde meno, perchè sono più maniere da usarsi per estrarlo, e la più spicciativa ed utile è quella di ammucchiare tutte le vinacce appena uscito naturalmente il vino, nella parte posteriore del tino, pigiandole ben bene. Il liquido che si cava così, è pressochè buono come il primo, ma lo si mette a parte onde si defecci.

Tenendo le vinacce sempre imbevute (e questo non è male perchè si osserva che anche col metodo ordinario ve n'è circa 1|3) si ha l'avvantaggio.

a) Che si asciuga meno vino;

b) Che non è a temere che comunichi al vino quell'odore e sapore dipendente da quella parte di vinacce, che inacetisce e marcisce superficialmente e che si calcola in generale una terza parte, la quale è cagione che si guasti;

c) Che dà vino buono;

d) Dà più, e migliore acquavite;

In somma si calcola un doppio di più utile sull'importo di quel genere.

Il Momento di Svinare. — Ritengo che vada bene svinare quando non si sente più fervere il vino, che non è più caldo, e che si è chiarito, e reso trasparente; non è poi male, se anche si ritarda di qualche giorno, come avverrebbe se le vinacce non fossero coperte ed immerse. Il diametro del coccone, per cui deve uscir il vino, non dovrebbe avere più di 10 a 15 millimetri, onde il vino non svapori rimanendo di troppo al contatto dell' aria. Ad ogni modo non si deve lasciar uscir il vino, se non a seconda di quanto si può versare nelle botti.

Per chiarire il vino, cosa che tanto si brama, uno dei migliori metodi e dei più brevi, dovrebbe essere quello d' imprigionare le vinacce quasi al fondo del tino con apposito apparato, e il meglio sarebbe una rete di cordicella bene adattata. Per far ciò si cavino dalle vinacce più che si possono i graspi, si distendano bene le vinacce sul fondo del tino, e sopra vi si ponga la rete, fermandola in modo che non si sollevi; indi vi si versa il mosto. Si copre allora il tino, non però ermeticamente, e si lasci fermentare. Compiuta la fermentazione, lo si lascia ancora nel tino per 8 o 10 giorni, ed anche più se vuolsi, ma allora convien chiudere ermeticamente.

Il primo vino che si caverà va bene farlo uscire per una cannella del diametro non più grande di un centimetro, posta all' altezza di 10 centimetri circa dal fondo; e quando più non n' esce, vi si pone una cannella di maggior diametro e più basso, cioè quasi al piano del fondo. Il vino che esce per questa seconda cannella sarà facilmente un po' torbido e perciò si ponga a parte onde si chiarifichi. Questo ultimo buco può servir anche per uso della pigiatura.

Il travaso del vino che ordinariamente si suol fare in febbrajo onde levarlo dalle feccie, devesi fare ne' giorni di tempo bello; ma si potrà far di meno di praticarlo quando siansi usate quelle pratiche che abbiamo sopraindicate.

Conservazione degli Arnesi. I vasi vinari dopo le solite pratiche di diligente pulitura, cioè lavati bene dalla feccia, ed asciugati, devonsi tenere in siti asciuttissimi (sono per dire potendo anche sui granaj) e molto ventilati. Non si tema questa maggior spesa di servigi che si fa ai vasi vinari, essa viene ricompensata. Non è grande male, quando sono giornate aride, se qualche volta si trovano de' fori aperti, purchè si abbia l' avvertenza che ne abbiano due aperti, cioè uno per parte.

Le Cantine. — Anche le cantine dovrebbero essere bene ventilate, e lucide, onde non ammuffino, come ordinariamente succede alle botti, sia quando sono piene sia quando sono vuote. L' aria sana anche in questo dovrebbe molto influire all' uopo. L' estate, nei giorni di grande caldo si tenga chiuso tutto, ma si sia solleciti ad aprire di sera e si lasci aperto fino a mezza ora di sole, e così pure si pratichi nei giorni che domina fresco causato dall' aria o dalla pioggia.

Conclusione. I. Vendemmiare quando l' uva è matura e non dopo, ciò che si potrebbe fare raccogliendo prima quella, ed in quelle vigne che meglio si crede.

II. Separare quella che si trovasse difettosa pel grado e forma di maturazione e diligentemente quella marcita, o che indica di marcire.

III. Per ottenere il meno scarto possibile di uva si diriga la vigna in modo che il frutto cresca, e si conservi robusto, e giunga a naturale maturità massimamente ove la vite prospera assai.

IV. Qualche diligenza da usarsi nel pigiare, e far fermentare il vino, e nel travasarlo.

V. Gli arnesi tenerli in luoghi ventilati perchè possano essere sempre asciutti, conservandosi così sano anche il legname.

VI. Le cantine pure ventilate, ed aperte e serrate secondo le occorrenze. Alle botti piene si usino le attenzioni praticate ordinariamente.

A. d' Angeli.

ORTICOLTURA

PREZZEMOLO PER L' INVERNO.

Petroselino o Prezzemolo macedonico (*Bubon macedonicum*, *Libanotis macedonica*, *Petroselinum macedonicum*, *Apium macedonicum*).

Porta questa pianta il nome di prezzemolo macedonico perchè si assomiglia al prezzemolo comune de' nostri orti nell' odore, nel sapore, nelle virtù e anche nelle forme, se non che fa le foglie più graziose e arricciate: e per essere nativa della Provincia di Macedonia, da dove fu tradotto in Italia, secondo quello che ci narra il Mattioli.

Vorremmo vedere anche questa pianta figurare nell' orto delle nostre campagnuole fra l' erbe da cucina, fra i porri, gli agli, le cipole, il sedano e le altre poche droghe ortensi, che formano il condimento dei semplici e salutari nostri cibi, mentre mantenendosi viva d' inverno con un cesto di crespe foglioline, può tenere il luogo del prezzemolo nei tre quattro mesi di gelo, nei quali non è possibile questo di avere, almeno senza certe cure.

Come il prezzemolo, promuove l' orina; e questa sua virtù diuretica l' abbiamo osservata nei bambini anche coll' applicazione esterna, al basso ventre. Pesta con lardo e applicata sopra le ammaccature, sopra i tagli, le lacerazioni, è rimedio che calma i dolori e sana prestamente.

G. F. del Torre.

AGRICOLTURA

SULLA COLTIVAZIONE DEL GRANO A SOLCHETTI.

I nostri lettori si ricorderanno di quanto abbiamo più volte pubblicato in questo giornale sul tornaconto di piantare il frumento in luogo di seminarlo alla volata. Ora a quel metodo, da alcuni ritenuto non praticabile in grande per mancanza di braccia proporzionate, il sig. Carlo Vincenzo Carossa ne suggerisce un altro, che è più facile, e meno costoso l' eseguimento, e che offre quasi lo stesso risultato. Nel qui sottoposto quadro dimostrativo si rileveranno in un colpo d' occhio i prodotti ottenuti col nuovo e coll' antico metodo, ed insieme il risultato del metodo antico, e colla semina all' epoca consueta.

Ciò premesso, vengo ad esporre il semplice metodo da usarsi, quale viene descritto dal sig. Camillo Rigon.

In agosto, od al più tardi in principio di settembre, fatte le due solite prime arature, con cui siasi bene smossa la terra, e rotte coll' erpice, od altro utensile le zolle, e spianato il terreno, si fanno coll' aratro dei solchi alla distanza, uno dall' altro, di circa oncie 11 (cent. 45) e della profondità di circa oncie 3 (cent. 12), quindi nelli medesimi si semina il grano si, e come si fa della meliga, e sulla base di coppi 5 per giornata (1/2 litro per are 38), se il terreno è di mediocre qualità, e solo coppi 4 se è fertile; poi col rastrello si ricopre di 1 oncia (cent. 4) di terra: nell' autunno se nascono erbe parassite si sarchia, ed altro più non occorre sino alla primavera susseguente che una seconda sarchiatura, qualora vi siano nate, come quasi sempre succede, altre di queste erbe nocive. Giunto che sarà poi il grano all' altezza delle 9 alle 12 oncie (cent. 36 a 48) si rincalzerà di bel nuovo circa d' oncie 2, operazione questa indispensabile, perchè, ciò mediante, il grano getta seconde radici, le quali ringiovaniscono la pianta, e tale, che la spica si rende completa, e ne antecipa la maturazione, vantaggi questi di non poco rilievo.

Dal sovraesposto vedesi che il metodo è semplicissimo, e se v' ha qualche mag-

gior spesa nella mano d' opera, ognuno può facilmente convincersi d' esserne abbondantemente compensato dall' economia di semente, e dal maggior utile che si ricava; epperciò sono persuaso che verrà praticato da tutti quelli cui sta a cuore l' utilità privata e pubblica; privata dico, perchè economizzato così colla semente, ed il prodotto essendo assai maggiore, nonostante la maggior mano d' opera, che si può calcolare in L. 5. per giornata, l' utilità è considerevole in favore del proprietario; pubblica poi in quanto che tanto grano che si scialacquerebbe, rimane ad uso di consumazione, ed il pubblico ne gode. Intanto molte braccia vengono occupate onde guadagnarsi il vitto, il quale per questa parte, siccome assai più abbondante, sarà anche un po' a minor prezzo.

Z.

Memoria d' Esperimenti *fatti per confronto di seminagioni di grano nell' autunno 1846 a Cavoretto da Carlo Vincenzo Carossa nei beni del sig. Francesco Rignon, e ricolte ottenute nell' anno* 1847.

SISTEMI DI SEMINAGIONI	SUPERFICIE SEMINATA		SEMENTE IMPIEGATA		EPOCA DELLA SEMINAGIONE	PRODOTTI OTTENUTI		*OSSERVAZIONI*
	Gior.	Tav.	Emine	Cop.		Emine	Cop.	
A così detti solchetti	1	14	»	6	In principio di settembre	45	4	NB. Che mediante i lavori retro accennati, si risparmia l' operazione del così detto *Parié*, e più il rimboccamento della terra, che sarebbe col metodo antico indispensabile, coll' aratro, e rastrello.
Secondo il metodo antico . . .	1	14	4	4	In principio di settembre	41	1	
Secondo il metodo antico . . .	1	»	4	1	In fine di ottobre	21	»	

VARIETÀ

IX. CONGRESSO DEGLI SCIENZIATI ITALIANI IN VENEZIA.

(*Continuazione e fine*).

Sezione di Agronomia e Tecnologia 25 *Settembre* 1847.

Prima della lettura del processo verbale il presidente annunzia che l' adunanza si apre colla compiacenza di conferire un premio.

Il prof. Ragazzoni riferisce quindi il giudizio della commissione sul concorso al premio Bonafous per la migliore traduzione delle Georgiche di Virgilio corredata di note agronomiche; narra gli antecedenti che ritardarono finora il conferimento del premio, espone l' analisi delle opere presentate al concorso, ed annuncia il giudizio della Commissione essere caduto sul manoscritto portante l' epigrafe:

« *Valgami il lungo studio e il lungo amore*
Che m' han fatto cercar lo tuo volume »;

avere la Commissione trovato degna dell' onorevole menzione la traduzione portante l' epigrafe: — *Non odiare la fatica nè l' agricoltura istituita da Dio.* Eccl. — dichiarando inoltre che la traduzione del prof. Combi, degnissima d' altronde di onorevole ricordanza, non potè essere ammes-

sa al concorso perchè n' era palese la firma dell'autore.

Si aprono le schede cui si riferiscono i summentovati giudizii, e si pubblica autore della prima il prof. Amilcare Mazzarella di Mantova, ed autore della seconda il prof. ab. Santi Neri.

Si conferisce il premio al prof. Mazzarella, e si votano dal co. Sagredo atti di grazia al cav. Matteo Bonafous, cui la sezione applaude.

Si legge il processo verbale della tornata antecedente, ma prima di far luogo alle rettifiche del medesimo, il presidente annunzia la presenza nella sezione del premiato prof. Mazzarella, e lo invita al banco della presidenza, gli rivolge a nome dell' adunanza parole di congratulazione e di lode, e lo prega di non tardare la pubblicazione di un' opera sì utile. Il Mazzarella risponde con parole piene di modestia e di gratitudine alle dimostrazioni del presidente e dell' adunanza.

L' avv. Manin con eloquenti parole insiste sull' importanza di collegare e far convergere ad un centro comune l' azione delle associazioni agrarie, e quindi raccomanda che si dia vita ben presto al progetto della Commissione letto ieri dal dott. Francesco Meneghini relatore.

Il co. Mocenigo s' associa alla mozione dell' avv. Manin, e desidera che l' esecuzione di questo progetto sia come una perenne memoria del IX Congresso.

Si aggiunge il sig. Vignoti di Lodi alla Commissione delle irrigazioni.

Il co. Pepoli legge il rapporto della Commissione intorno il processo del principe Vidoni, per purgare il lino senza macerazione, processo giudicato utilissimo sotto il doppio riguardo dell' industria e della igiene, e la cui applicazione potrebbe essere agevolata dallo spirito d' associazione.

L' ab. Ambrosoli legge il rapporto della Commissione che visitò gl' istituti di Beneficenza di Venezia. L' eloquente rapporto ricco di filosofia, di sapienza civile e di evangelica carità è interrotto più volte da fragorosi applausi.

Si ringrazia il relatore dai sigg. Sagredo, Renier e Mocenigo; si propone la stampa del rapporto a spese sociali, e la vendita a benefizio degli Asili infantili; proposta accolta dall' adunanza con applauso.

Il sig. Mompiani emette un caldissimo voto affinchè in Venezia si provveda pure ad un istituto di sordo-muti.

26 *Settembre* 1847.

Oggi 26 il Congresso degli Scienziati Italiani si raccolse in generale adunanza per eleggere la città in cui tenere la X. sua tornata del 1848, posto che non era ancora stata confermata la elezione della città di Bologna precedentemente fatta nell' VIII. Congresso di Genova. La scelta di Siena proposta dalla Presidenza generale fu accettata per acclamazione, e mandata poscia allo squittinio, fu presa alla quasi unanimità di 579 voti.

Appresso, siccome per lo statuto doveva deliberarsi dove tenere il Congresso dopo due anni, fu risoluto di riguardare come trasferita al 1849 la scelta fatta in Genova, nella speranza che possa il Congresso adunarsi il detto anno negli stati Pontificii.

Si legge e si approva il processo verbale del dì precedente. Il presidente annuncia come il sig. Marchese Mazzarosa, già presidente generale del V. Congresso, impedito di assistere al presente Congresso, ne manifesta alla Sezione la sua viva dispiacenza, e fa voto che i lavori di lei abbiano quei felici risultamenti cui mirano costantemente gli studii di cui essa si occupa.

Il sig. consigliere Gregoretti parla a lungo e assennatamente dei mezzi di ordinare la pubblica beneficenza, e si fa a sciogliere i due gran problemi che essa offre agli studii e ai lavori degli Economisti non settatori delle utopie, cioè: modo con cui rendere atto il povero a guadagnarsi col lavoro il pane della sussistenza per se e per la sua famiglia; modo con cui procurare lavoro al povero che ne manca, o che trova un salario insufficiente. Dietro di che sorge una interessantissima discussione nella quale prendono parte il presidente, l' avv. Manin, il co. Sanseverino, i sigg. Soleri, Panattoni, Barozzi, Tolomei, e lo stesso Gregoretti.

Il sig. marchese di Charleval porge alcune notizie su questo argomento, che vengono accettate dall' adunanza con segni di molto aggradimento.

Il sig. Moro domanda che si nomini una commissione permanente che si occupi specialmente di siffatti studii e ricerche; e il presidente avverte che tali cose sono già demandate alla commissione di statistica; nondimeno propone, e l'adunanza accordò di costiture la detta commissione in commissione di statistica, e beneficenza.

L'ab. Bernardi, come uno dei membri di quella commissione presenta, i quadri statistici delle istituzioni di beneficenza esistenti nel Trivigiano, e li accompagna con opportuni commenti.

Il presidente, in luogo del sig. Beltrame non presente all'adunanza, fa comunicazione d'un progetto di casa disciplinare pei renitenti al lavoro.

27 *Settembre* 1847.

Prima della lettura del processo verbale in nome della Commissione eletta dall'I. R. Istituto si annuncia che in questo mese si incominciarono e ripeterono col più felice successo gli sperimenti pei quali si decise d'impiegare la più gran parte della somma generosamente accordata dal veneto Municipio, e che consistono nel tentare in Venezia la pratica applicazione del metodo di Fauvelle per eseguire la foratura dei pozzi artesiani, estraendo le materie scavate colla iniezione dell'acqua, senza bisogno di ritirar la trivella.

Nel pozzo a s. Francesco della Vigna, videsi fino dal primo sperimento, l'acqua iniettata nel tubo centrale uscire carica oltremodo di argilla e sabbia sospesevi meccanicamente, sicchè in pochi minuti votossi il riempimento ch'era avvenuto nei tubi, e la trivella discese di due metri: in seguito si affondò per 1m.5 nelle argille, e nel di appresso attraversò 12 metri di sabbie; e raggiunta così la profondità di 70 metri, l'acqua uscì in copia e continua a zampillare. I tubi di guernitura discendevano difficilmente; ma continuando ad abbassarsi la trivella si pose in opera la canna interna di rame, ed ora quel pozzo è finito e il getto dell'acqua si mantiene perenne. Cogli usati congegni 12 a 14 giorni avrebbero forse appena bastato per questo lavoro.

Nel pozzo di s. Stefano, giunto alla profondità di 100 metri, si potè superare mercè il metodo di Fauvelle un ostacolo contro al quale invano lottavasi da qualche tempo, si scacciarono cioè, 10 e più metri di sabbia risalita nei tubi, si approfondò la foratura per 4 a 5 metri in sabbie vergini, e la discesa dei tubi di guernitura incominciò a divenire molto più facile.

Nel pozzo finalmente de' ss. Apostoli, ove la foratura era giunta a 70 metri, levatesi prima le sabbie risalite a 3 o 4 metri nei tubi, si continuò più oltre in maniera che questi tubi i quali prima non volevano scendere, ora si abbassano con facilità di due metri al giorno, sicchè si giunse oggidì a 80m, 53, e si continua a lavorare con quel metodo, ammettendosi a vederlo tutti gli scienziati che lo desiderassero. L'acqua risale ivi in pochissima copia alla superficie, ma si disperde, insieme alle materie terrose che trae seco, nei terreni assorbenti circostanti, continuandosi egualmente per ciò l'approfondamento del foro.

Questi fatti dimostrano che in molti casi, e dove non s'incontrino strati di terreno troppo assorbenti, si può col metodo di Fauvelle rendere più facile, pronta ed economica la foratura dei pozzi artesiani, come appunto speravasi e si ottenne ne' sopraindicati luoghi di Venezia.

La società Degousée e Manzini si prestò e si presta gentilmente a tutti questi sperimenti secondo il piano convenuto colla Commissione eletta dall'I. R. Istituto e composta dei sigg. cav. Paleocapa, nob. Minotto, ing. Casoni e segretario Pasini.

Si legge ed approva il processo verbale jeri.

Il dott. F. Gera legge il rapporto della Commissione che si occupò dell'industria serica.

Si annuncia il progetto di collocare nel Panteon Veneto un busto a Galileo Galilei mediante sottoscrizione dei membri del Congresso.

Il sig. Guerrieri legge il rapporto della Commissione sui libri donati alla sezione che viene molto applaudito.

Il sig. Mompiani riferisce il giudizio della Commissione sulle memorie presentate al concorso pel premio Berra, fra le quali nessuna fu trovata meritevole della proposta corona, non trovandosi in esse nè novità, nè concludenti giudizii.

Il sig. Sanfermo riferisce intorno all'escursione agraria della Commissione.

Si pubblicano i nomi delle persone deputate nelle provincie venete a cooperare all'attuazione del progetto di affratellare le associazioni agrarie. Queste sono:

Venezia — Nob. Zen Pietro, conte Alvise Francesco dott. Mocenigo, cav. Reali, Lattis dott. Girolamo, co. Spiridione Papadopoli.

Padova — Conte Cittadella - Vigodarzere, Trieste Gabriele, Meneghini Andrea.

Rovigo — Angeli, Venezze, Arnò segretario della Camera di Commercio.

Treviso — Olivi, Gera dott. Francesco, Zorzi.

Vicenza — Pasini Valentino, nob. Parolini, Costantini.

Verona — Radice, Pompei co. Antonio, co. Scopoli.

Udine — Freschi co. Gherardo, Caimo co. Antonio, Galvani Andrea.

Belluno — Avv. Zannini, co. Miari, conte Mezzan.

Il presidente dichiara che il sig. Bollini è aggiunto alla Commissione pel calcino.

Il co. Porro discorre sulle società di mutuo soccorso, esponendo con molta chiarezza e concisione quelle idee che a suo avviso ponno rannodare e condurre a profittevole soluzione i comuni studii della Commissione a cui altri sei nomi vennero associati.

Ommessa per una svista nel Diario di jeri, si ricorda qui che dopo la comunicazione del sig. Miani deputato della società d'incoraggiamento per le arti e mestieri in Milano, si votarono dal co. Sagredo ringraziamenti e lodi al consigliere Mylius fondatore benemerito di quella società, ai quali l'adunanza rispose con replicati applausi.

Il sig. G. B. Zecchini legge un rapporto in nome della Commissione incaricata di visitare gli stabilimenti d'industria, alle cui giuste ed assennate osservazioni l'adunanza dà con vivi plausi la sua approvazione.

Il conte Sagredo riferisce intorno la Commissione enologica.

L'avv. Pasini legge un bel rapporto qual relatore della Commissione per le irrigazioni.

Il presidente con breve ma eloquentissima orazione che rapidamente e con vivi colori riassume tutti i temi trattati in questo Congresso dalla sezione, rivolge all'adunanza affettuose parole di addio.

Posto tregua alle reiterate grida di tutta la udienza numerosissima che unanime manifestava la sua simpatia al presidente, l'avv. Nessi propone che le parole del presidente sieno pubblicate per intero. Il voto è accolto colla più strepitosa acclamazione, e l'adunanza è sciolta.

28 *Settembre* 1847.

Il prof. Botter espone un nuovo metodo di macerare il canape che chiama *macerazione a verde*, e che consiste nell'affondar il canape appena tagliato anzichè lasciarlo prima diseccare al sole, come è pratica comune. Espone i vantaggi di questo metodo, e facendo notare l'importanza dell'industria del canape, domanda che sia istituita una Commissione la quale non solo s'incarichi di raccogliere memorie, osservazioni ed esperimenti sulla coltivazione, macerazione e preparazione del canape, ma inoltre di ritentare gli esperimenti per farne rapporto al Congresso di Bologna centro attivissimo della cultura di quell'utile pianta. Parlano in proposito il conte Sanseverino e il principe Vidoni. Il presidente aderendo alla domanda, nomina la Commissione composta dei sigg. prof. Botter relatore, march. Luigi Strozzi, march. Costabili Contarini, Lattes, cav. Scopoli, ing. Bernardi, Gera, ing. Carlini, Grigolato, ing. Michela, Berti Bichat, conte Aventi, Casazza, march. Luigi Pizzardi.

Il prof. Fuchs dà notizia di una nuova varietà di segala, e d'una specie di frumento che egli crede nuova, ma viene riconosciuta pel *triticum giganteum*.

Il conte Richieri legge una proposta sul miglioramento della semente da baco, alla quale Sanseverino e Mompiani aggiungono qualche osservazione.

Botter espone la proposta di Barbantini per una nuova nomenclatura dei terreni.

Il dott. Levi rende conto dei miglioramenti agricoli dei distretti di Loreo ed Ariano. Prendono successivamente la parola i sigg. Lattes, Vidoni e Gregoretti sui diversi modi di miglioramento dei quali sarebbero suscettibili i terreni bassi della Veneta provincia e sui provvedimenti a ciò necessarii.

L'avv. Nessi propone che venga eccitato lo zelo degli ordinarii diocesani a far dare nozioni agrarie ai seminarii.

GHERARDO FRESCHI COMP.

CONDIZIONI DELL'ASSOCIAZIONE

L' Amico del Contadino principia in Aprile e termina in Marzo di cadaun anno.

Si calcola rinnovata l'associazione per l'annata susseguente, ove prima del 15 Marzo non venga recessa.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* di Portogruaro e Pordenone, il prezzo anticipato dell'annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, e di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Uffici Postali, e presso la Tipografia e Librerie soprairdicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San - Vito*.

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN - VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.